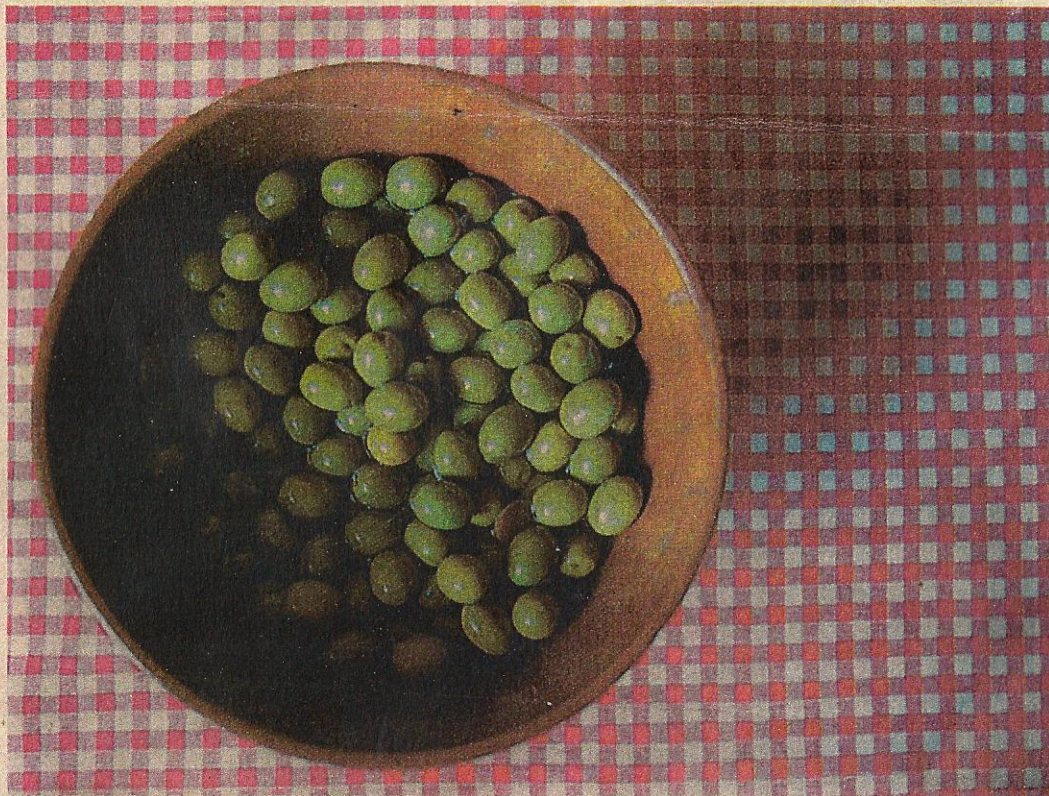


Niemand hat Dornröschen wachgeküsst. Viele haben es versucht, sind auf ihr Schloss gekommen, sind niedergesunken vor der schlafenden Schönen und schenkten ihr – von der Verzauberten bezaubert – viel tausend Küsse. Vergebens. So viele sind es in den vergangenen Jahren gewesen, die immer und immer wieder zu Dornröschen eilten, angezogen vom Glanz der träumenden Schönheit, sie küssten, küssten, küssten, doch immer vergeblich, vergeblich, vergeblich. Dornröschen hielt – und hält bis heute – ihre Augen geschlossen, und nur die matte Röte ihrer Wangen sowie das Schnarchen ihres Hofstaats zwingen den keimenden Zweifel nieder, ob überhaupt noch Leben sei in der Verwunschenen und ihrem Schlosse, das schlafend des erlösenden Kusses harrt.

Hier also nun der endgültig letzte Versuch, das „Centro Sud“ dem Dornröschenschlaf zu entreißen. Wenn dann noch immer kein Leben einkehrt in diesen Italiener, das heißt, wenn auch nach diesen Zeilen weiterhin niemand oder doch zu wenige erkennen, dass dieses Restaurant zu den charmantesten der Stadt gehört, dann wäre das keine verwunschene, keine verzauberte, sondern eine ganz und gar verteilte Sache – nicht nur für das „Centro Sud“, mehr noch für das Publikum, jedenfalls für jenen Teil, der ständig beklagt, die Speisekarten der Berliner Italiener beschränkten sich auf Steinofen-Pizza mit und ohne Ruccolasalat. Die Klage ist gewiss berechtigt – doch wer einmal im „Centro Sud“ gewesen ist, dem wird sie bestimmt nicht mehr über die Lippen kommen.

Das „Centro Sud“ liegt mittendrin und doch im Abseits. Nur wenige Schritte vom Nollendorfplatz entfernt, einige Schritte mehr vom Winterfeldt- platz mit seinen mäßig verlockenden, doch stets



BERLINER ZEITUNG/MIKE FRÖHLING

## Centro Sud

Adresse: Bülowstraße 10,  
Schöneberg  
Tel.: 215 67 99

### Öffnungszeiten:

12 – 15 und 18 – 24 Uhr

Karten: Visa, American Express, EC

📍 Weitere Restaurantkritiken:

[www.berlinonline.de/kultur/essen\\_und\\_trinken](http://www.berlinonline.de/kultur/essen_und_trinken)

überfüllten Lokalen, befindet es sich genau an der lärmenden Bülowstraße, wirkt von außen so einladend wie ein trauriger Schnell-Imbiss und von innen so anspruchslos, bescheiden, als habe der Wirt an Kundschaft – nun ja – allenfalls gedämpftes Interesse.

Ein Irrtum. Man bemerkt ihn nicht sogleich. Der Blick in die Karte offenbart ein zwar reichliches, doch nicht übertrieben originelles Angebot. Doch steht der kleine gemischte Salat erst auf

dem Tisch, erkennt der Besucher sehr schnell, wohin er hier geraten ist – in den Kategorien Frische, Sorgfalt und Bekömmlichkeit ist die Küche des „Centro Sud“ nicht so leicht zu schlagen. Wir zählten im Insalata Mista allein fünf verschiedene Blattsalate, alle sehr frisch, versehen mit einem angenehmen, unaufdringlichen Dressing, das Ganze serviert zu einem sehr appetitlichen Preis: 4,90 Mark.

Natürlich bietet die Karte auch verschiedene Pizzen an, aber wer sich beispielsweise stattdessen für Maccheroni alla Chitarra-Abruzzo (19,50 Mark) entscheidet, macht bestimmt keinen Fehler. Hinter dem Namen verbirgt sich – neben der Pasta – ein wunderbar mit Paprika gewürztes Lammragout. Es mag Res-

taurants geben, deren Kalbsleber den vorzüglichen Fegato di Vitello alla Griglia des „Centro Sud“ geschmacklich noch ein wenig übertrifft, ganz bestimmt aber werden sie den Preis von 22,50 Mark bei weitem übertreffen.

Beim Wein sollte man sich unbedingt auf die Empfehlung des Wirts verlassen. Denn erstens entpuppt er sich als zuverlässiger Kenner (er brachte uns eine Flasche vom trockenen „Marzolino Trentino“ (1999, 39,00 Mark). Zweitens aber ist es ein Vergnügen, dem Mann bei der Arbeit zuzuhören. Die Gastlichkeit, die dem Lokal auf den ersten und selbst noch auf den zweiten Blick zu fehlen scheint, tritt dem Gast in der Person des Wirts ganz selbstverständlich gegenüber. In ihr begegnen sich italienische Fröhlichkeit, mediterrane Gelassenheit und deutsche Zurückhaltung. Er ist ein Herr, nicht so sehr vom Scheitel bis zur Sohle, eher schon vom Kopf bis zum Herz, und sein Vergnügen scheint ausschließlich darin zu bestehen, dem Gast ein solches zu bereiten – beim Essen, beim Trinken und – wenn gewünscht – bei einem guten Gespräch.